

# BROUILLY

## Rossignol

Emmanuel Fellot

---

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Gourmand raffiné*

Cette cuvée est issue d'un terroir sableux exceptionnel où poussent à la fois la vigne travaillée en agroécologie et une belle haie dans laquelle s'est installé un rossignol. Hommage à la biodiversité et à la nature, cette cuvée s'ouvre sur une note délicate de pivoine et de rose ancienne... puis offre une bouche toute en finesse de fruits rouges relevée d'épices...

### ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

### POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

### MARCHÉ(S)

France Export

### PRODUIT PAR

Emmanuel Fellot

